

济 南 三 职 专 教 案

(正页)

课题：冷菜概述

教时 4 课时

姓名 尹川

课型	新 课		教学 方法	讲授 演示 练习 指导	上 课 时 间		班 级	10 级 17 班	教 案 序 号	1
教 学 目 标	知识	常见冷菜的制作--炅菜类制作								
	能力	了解常见炅菜的制作方法								
	德育	勤学苦练、熟能生巧								
重点	1、掌握炅菜的制作方法 2、掌握炅菜的操作关键。									
难点	正确的区分炅和拌方法									
教学辅助手段	教 具 (模型)	实习用具		实 验		电 化		其 它		
教 学 程 序 结 构 设 计	一、组织教学 二、复习提问 三、讲授新课 四、小结练习 五、布置作业									
板 书 设 计	常见冷菜的制作--炅菜类制作									
	一、炅的定义 二、炅的分类 三、炅菜的质量要求 四、代表菜									

济 南 三 职 专 教 案

(副页一)

课 堂 实 施 教 学 过 程			
过程	内 容	学生活动情况 及主要启发点	时间
复习 导入	一、拌的定义 二、拌制菜肴的分类	启发点：	5 分 钟
教 授 新 知 过 程	一、炆的定义 原料切成丝、片、块、条等，经过初步热处理，加入以花椒油为主味的调味品，最后拌和。炆制菜肴具有鲜醇入味的特点。 二、炆的分类 一般分为焯、滑炆两种。 (一) 焯炆 焯炆是将主料用沸水炸一下，然后沥干水分，在冷水中投凉后沥干，加入调味品和淋上花椒油。焯炆的菜品以脆性原料为主.如炆扁豆、炆腰花等。 (二) 滑炆 滑炆是原料必须经过上浆处理放入油锅内滑熟滑透取出控油，再用热水冲洗掉油分，加调料拌，如炆鸡片、炆冬笋等。 三、炆菜的质量要求 (一) 脆嫩清爽 (二) 清香鲜醇		1 5 分 钟

	内 容	学生活动情况 及主要启发点	时 间
教 授 新 知 过 程	四、代表菜 (一) 炆腰花 1、烹调方法：炆 2、主料：猪腰 2 只 3、调辅料：黄瓜 1 支、蚝油 20 克、姜 10 克、大蒜 5 克、白糖 50 克、生抽 5 克、米醋 20 克、麻油各适量、花椒粒少许。 4、操作过程： (1) 猪腰对剖成两半，批去腰臊，在腰子剖面上刮直刀，再斜片成大片，在凉水中浸泡半小时，漂尽血水后捞出。 (2) 将生姜、蒜切成末放入一小碗，加入蚝油、白糖、生抽、米醋、麻油调匀待用。 (3) 锅中加水烧沸，投入花椒粒和改刀后的腰片，烫约 10 秒钟，见腰片变色散成花状时，立即捞出来放入冰水中冰镇，随后沥水。 (4) 另取盛器一只，黄瓜切丝垫底，装入熟制后的腰花，加入先前调好的汁拌匀浇盘即成。 5、成品特点： 口感脆嫩，咸鲜可口，形状美观。 6、操作关键： (1) 刀工要均匀，否则成熟度不一致。 (2) 腰臊要取净，不然异味太重。 (3) 腰片焯水时要掌握好时间，时间不能够太长或过短，一般是腰片变色即可捞出。		15 分钟

